



Cabernet Sauvignon...

Melhor sozinha ou acompanhada?

No mês passado, falamos sobre a Cabernet Sauvignon, rainha das uvas tintas, grande estrela em muitos países produtores de vinho. Enviamos para nossos associados três vinhos feitos de 100% Cabernet, de regiões distintas, para que pudessem ser comparados. Feito isto, surge outra questão: a Cabernet é melhor sozinha, ou em um blend com outras uvas?

Como se sabe, o blend é um vinho que usa uvas de vários vinhedos ou uvas diversas em sua composição. É uma tradição do Velho Mundo que, na maior parte das vezes, produz vinhos buscando somar qualidades distintas de cada uma das uvas combinadas, obtendo produtos mais complexos, com maior amplitude aromática. Às vezes, o blend serve para que uma uva atenuar uma característica indesejada de outra, na visão do enólogo responsável.

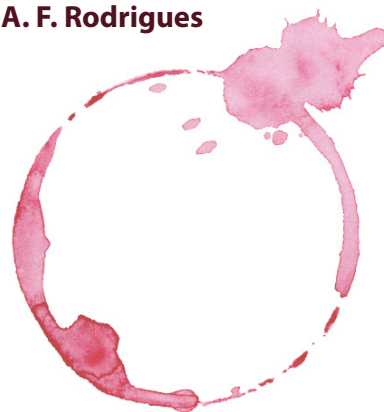
Já no Novo Mundo, a história do vinho começou com variedades, ou seja, vinhos de uma uva só, que facilitavam ao consumidor iniciante compreender o que estava bebendo e escolher que vinhos pedir. Foi realmente útil como forma de estimular os novos enófilos a se aventurarem por esse incrível mundo. No entanto, as vinícolas do Novo Mundo já perceberam que é importante usar os blends para atingir maior complexidade. E temos visto cada vez mais vinhos do Novo Mundo com essa proposta.

Assim, neste mês, estamos propondo aos sócios uma nova prova: comparar o **Joffre e Hijas Gran Cabernet Sauvignon 2012**, que já foi enviado no mês passado e muitos consideraram o melhor do mês, com dois vinhos que levam Cabernet no seu corte, juntamente com outras uvas. Um é o italiano **Brancaia TRE 2012**, no qual a Cabernet aparece compondo com a Merlot e com a Sangiovese, que é dominante. O outro é o **Escorihuela El Conquistador 2011**, um argentino que tem 68% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc.

Deixamos então a vocês o desafio da comparação para confirmar, ou não, se os blends, de fato, aumentam a complexidade dos vinhos.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues





Brancaia TRE Maremma Rosso IGT 2012

R\$ 101,00

Temperatura de serviço	16° C
Tipo de vinho	Seco
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	La Brancaia
Região produtora	Maremma, Toscana
Composição	Sangiovese (80%), Cabernet Sauvignon (10%) e Merlot (10%)
Método de elaboração	12 meses em barricas e mais 2 meses na garrafa
Gradação alcoólica	13,5%
Potencial de guarda	8 anos
Safra	2012
País	Itália

Esse tinto toscano traz para a taça um corte de Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, uma combinação que o torna muito interessante. Seus aromas silvestres de framboesas e amoras frescas surgem com um toque de tabaco e um caráter mineral pronunciado. O fato de nascer a somente 10 quilômetros de distância do Mar Mediterrâneo faz dele um vinho muito fresco. O corpo médio e a boa acidez deixam os sabores persistirem mais tempo no paladar.

Harmonização sugerida:
lasanha à bolonhesa



Joffré e Hijas Gran Cabernet Sauvignon 2012

R\$ 98,00

Temperatura de serviço	16°C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Cabernet Sauvignon
Produtor	RJ Viñedos
Região produtora	Mendoza
Composição	100% Cabernet Sauvignon
Método de elaboração	10 meses em barricas de carvalho francês e americano
Gradação alcoólica	14%
Potencial de guarda	6 anos
Safra	2010
País	Argentina

Um vinho atrativo com roxo rubi intenso. Sua característica varietal resulta, ao nariz, em aromas de pimenta roxa e madura, frutos roxos e delicadas especiarias, com suaves notas de tabaco refinado e de fumaça. Na boca, apresenta uma boa amplitude, taninos redondos e maduros. É bem encorpado. É dono de um prolongado final e um alto nível de caudalie.

Harmonização sugerida:
O toque fumaçado o torna ótimo para churrasco, em especial de um corte mais magro, como fraudinha assada na churrasqueira.



Escorihuela El Conquistador 2011

R\$ 104,00

Temperatura de serviço	16° C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Escorihuela Gascón
Região produtora	Mendoza
Composição	68% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Método de elaboração	10 meses em barricas de carvalho francês e americano
Gradação alcoólica	14%
Potencial de guarda	10 anos
Safra	2011
País	Argentina

Aromas de frutas vermelhas e negras. Na boca, é picante, trazendo notas de baunilha, chocolate, café e licor de cassis. Tem boa estrutura e concentração, taninos doces. É um vinho fresco, elegante e persistente.

Harmonização sugerida:
Ótimo com file mignon ao molho de mostarda com batatas coradas.